

Corsi di cucina a tema: dedicato ai celiaci

Scritto da Manola

Domenica 11 Luglio 2010 17:16 - Ultimo aggiornamento Martedì 06 Settembre 2011 10:22



**2 lezioni - 11 e 18 novembre 2010 giovedì
dalle 20.00 alle 22.30/23.00**

Considerando l'aumento degli interessati alla malattia celiaca, il Circolo Arci "**L'isola che c'è**" ha pensato di aiutare tutti coloro

che soffrono di questo problema e/o devono cucinare per gli intolleranti al glutine fornendo loro, sia utili informazioni nutrizionali, sia ricette particolari e alternative.

La celiachia è una condizione permanente di intolleranza alla gliadina, una frazione proteica del glutine contenuta in cereali come grano, orzo, segale e avena.

La celiachia rappresenta in età pediatrica la forma più grave di sindrome da malassorbimento in quanto l'intolleranza al glutine determina un danno alla mucosa intestinale tale da alterarne la struttura anatomica e comprometterne così i processi digestivo-assorbitivi. La terapia dietetica consiste nella completa eliminazione del glutine dall'alimentazione e quindi nell'esclusione di frumento, orzo, segale, avena, farro e tutti gli alimenti e prodotti commerciali che li contengono.

PROGRAMMA

Ogni lezione prevede un breve intervento preliminare della nostra Dietista **Dott.a Chiara Anselmi**.

Llezione 1 – giovedì 11 novembre

Corsi di cucina a tema: dedicato ai celiaci

Scritto da Manola

Domenica 11 Luglio 2010 17:16 - Ultimo aggiornamento Martedì 06 Settembre 2011 10:22

- tempura di riso e quinoa (di verdure o pesce)
- riso rosso con zucca e amarone
- sformatino di miglio speziato (da accompagnare a legumi o pesce)
- frolla con fioretto e riso

Lezione 2 – giovedì 18 novembre

- timballino di polenta con funghi (da abbinare a carne o legumi)
- riso basmati saltato con verdure e spezie (da abbinare a carne o pesce o legumi)
- cotolette impanate con fioretto di mais
- dolce di riso e amaranto

Docente Chef: **Nicoletta Barazzutti** - esperta insegnante e Chef

Sede del corso: laboratorio didattico dell'**IPSSAR "A. BERTI"** di Verona Via Aeroporto Berardi 51 - Chievo – Verona

Numero massimo partecipanti: **15**

Scadenza iscrizioni: **14 ottobre 2010**

I vini in abbinamento ai piatti realizzati nel corso delle lezioni sono offerti dal Ristorante "**AL CALMIERE**"

N.B.: il corso verrà realizzato solo al raggiungimento del numero di 15 iscritti. Il programma delle due lezioni potrebbe subire variazioni.

Informazioni e prenotazioni presso:

Circolo Arci "L'isola che c'è" Tel. 045 8033589 e-mail: m.pellegrinotti@arci.it

Corsi di cucina a tema: dedicato ai celiaci

Scritto da Manola

Domenica 11 Luglio 2010 17:16 - Ultimo aggiornamento Martedì 06 Settembre 2011 10:22

N.B.: i nostri uffici sono aperti il martedì e giovedì dalle 10.00 alle 18.00

per avere un'idea dei nostri corsi, vi invitiamo a visitare la fotogallery dei corsi di cucina alla pagina [Corsi Cucina FG](#) *Le iniziative sono rivolte ai soci Arci o a coloro che desiderano associarsi*